

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Tabuleiro GN 1/1 Polipropileno AmerBox Azul - Fast Food e Catering

Informacoes do Produto

SKU:	HE878569	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Cor	Azul
Formato GN	GN1/1
Material	Polipropileno
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tabuleiro GN 1/1 AmerBox em polipropileno azul, ideal para fast food e catering. Resistente a impactos, riscos e manchas, é empilhável e possui interior antiderrapante. Dimensões 520x324x25mm.

Descricao Completa

Este tabuleiro gastronorm 1/1 em polipropileno de alta resistência é uma solução duradoura e essencial para o transporte e apresentação em ambientes de fast food. A sua construção robusta protege contra impactos e riscos, otimizando a eficiência no serviço.

Tabuleiro GN 1/1 — Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B de snack-bar ou hamburgaria, este tabuleiro é ideal para o serviço rápido e eficiente de refeições, suportando o uso contínuo sem perder a sua integridade. O Responsável de catering ou cantina encontrará neste recipiente a robustez necessária para o transporte seguro de alimentos, mantendo a organização e as normas HACCP durante a distribuição. É também uma excelente opção para restaurantes com serviço de take-away, garantindo uma apresentação profissional e duradoura.

Robustez e Higiene — Principais Vantagens

Fabricado em polipropileno de alta qualidade, este recipiente destaca-se pela sua resistência superior a deformações, impactos, riscos e manchas, garantindo uma vida útil prolongada mesmo em ambientes de produção intensiva. O seu design empilhável e o interior texturizado antiderrapante facilitam o armazenamento e o manuseamento seguro, enquanto a compatibilidade com carrinhos GN 1/1 otimiza a logística interna e o cumprimento das normas de higiene alimentar.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	520 × 324 × 25 mm
Formato GN	GN 1/1
Material	Polipropileno (PP)
Peso Líquido	0,58 kg
Características	Empilhável, interior texturizado antiderrapante, bordos reforçados

Como se garante a higiene e limpeza deste tabuleiro?

A superfície lisa do polipropileno e a sua resistência a manchas facilitam a limpeza manual ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros para preservar a integridade do material e garantir a conformidade com as normas HACCP.

Este tabuleiro é adequado para que tipo de volume de serviço em fast food?

Com o seu formato GN 1/1 e a capacidade de ser empilhável, este tabuleiro é ideal para operações de fast food com volume médio a alto, permitindo um transporte e armazenamento eficientes de múltiplas refeições. A sua robustez assegura que suporta o uso contínuo e o manuseamento frequente.

Qual a durabilidade esperada do polipropileno em uso intensivo?

O polipropileno de alta qualidade utilizado confere ao tabuleiro uma resistência excecional a deformações, impactos e riscos, prolongando significativamente a sua vida útil. Em uso intensivo, a sua durabilidade é superior a tabuleiros convencionais, representando um investimento a longo prazo.

É possível utilizar este tabuleiro em fornos ou micro-ondas?

Este tabuleiro é fabricado em polipropileno, um material que não é geralmente adequado para altas temperaturas de forno ou micro-ondas, podendo deformar ou libertar substâncias. É primariamente concebido para transporte, serviço e armazenamento a temperaturas ambiente

ou de refrigeração.

Quais as vantagens do design antiderrapante e dos bordos reforçados?

O interior texturizado antiderrapante previne o deslizamento de pratos e copos, minimizando acidentes e desperdícios durante o transporte. Os bordos reforçados, por sua vez, aumentam a resistência estrutural do tabuleiro, protegendo-o contra impactos e prolongando a sua vida útil.